



---

## *Sauce au vin*

---



*Un vrai plaisir !*

*Je m'en sers comme une marinade pour des coupes de fruits !*

### *Ingrédients :*

*1 verre de vin rouge*

*1 verre d'eau*

*1 citron en rondelle*

*Quelques rondelles d'oranges*

*1 C à soupe de sucre fin*

*1 bâton de cannelle*

### *Préparation :*

*Réunir tous les ingrédients dans une casserole .*

*Cuire le tout sur feu doux durant une vingtaines de minutes .*

*Laisser tiédir.*

*Réserver au frais ou à température ambiante.*

*Retirer le bâton de cannelle*

*Verser sur votre préparation. ( voir votre utilisation)*

### *Info – conseils :*

*Salade de fruits ou fruit seul mais parés ( ex: rondelle de banane , segment de pêches etc. ) .  
Cette sauce peut se servir chaude, tiède, ou froide .*